

Un libro para colocar en el florero

Orquídeas nativas de Colombia. Vol. 1:
Acacallis-Dryadella
Rodrigo Escobar R.
Compañía Litográfica Nacional, Medellín,
1990, 139 págs.

Se ha publicado este hermoso volumen gracias a la iniciativa de la Asociación Colombiana de Orquideología, en particular de su presidente, Rodrigo Escobar, quien actúa como coordinador y supervisor. El trabajo es un clásico libro de regalo, con excelentes fotografías, pero que al mismo tiempo se ha preocupado por mantener un nivel científico respetable. Consta de un prólogo, tres páginas, a cargo de Escobar, donde se hace un recuento del cultivo de estas magníficas plantas en nuestro país y de las ideas que condujeron a la publicación de la obra; luego, en una página, se presentan los signos convencionales que acompañan las fotografías. La parte introductoria, titulada "Qué es una orquídea" (nueve páginas), fue escrita por el sacerdote jesuita Pedro Ortiz V., una de las máximas autoridades nacionales en el conocimiento científico de estas plantas. Aquí se da información sobre las raíces, tallos, hojas y flores de las orquídeas, todo acompañado por una clasificación. Se analizan en este primer volumen un total de 41 géneros, que comprenden 144 especies, de las que aparecen 165 figuras. Es evidente que el peso del trabajo técnico recayó sobre el padre Ortiz, pues 16 de los géneros son trabajados por él, destacándose *Acineta*, del que se presentan cuatro especies, y *Cryptocentrum*, con tres. Otros autores importantes fueron C. H. Dodson, con cuatro géneros (entre ellos *Ada*, con cinco especies) y L. C. Vieira P., también con cuatro grupos (entre los que brilla *Catasetum*, que involucra diez especies). Se destacan, así mismo, Escobar, que estudió tres géneros (por ejemplo *Dracula*, ¡con 40 especies!), y C. A. Luer, otros tres, y T. Neudec-

ker con dos géneros, principalmente por *Chondrorhyncha* y sus seis especies. *Cattleya*, el género que incluye nuestra flor nacional (*C. trianae*), fue trabajado por C. Arango L., presentando un total de 27 fotografías para ocho especies. Otros ocho autores estudiaron un género cada uno. En total, trabajaron 15 orquideólogos, entre ellos colombianos, estadounidenses (p. ej., Dodson y Luer), alemanes (p. ej., Neudecker) e incluso mexicanos.

Una obra de esta índole debe ser adquirida por todos aquellos que puedan hacerlo; es de esperarse que los otros volúmenes mantengan el alto nivel editorial. Así mismo, nos obliga a reflexionar seriamente sobre los recursos vivos de un territorio como Colombia, en realidad bendecido por la vida, pero al mismo tiempo manejado por personas que no han podido entender cuál es la única posibilidad de éxito y progreso que tenemos. En un planeta donde la destrucción de la naturaleza es la norma y la forma de desarrollo de numerosos pueblos, no es imitándolos como vamos a alcanzar un nivel justo de vida para nuestra población. Es imperioso comprender que lo realmente importante y útil es lo que todavía tenemos: recursos naturales, fauna y flora. Si los sabemos manejar y utilizar responsablemente, tendremos mañana; si no, sólo nos espera la miseria.

ARTURO ACERO P.



Lo que se pesca en el Pacífico

Peces de importancia comercial para el Pacífico colombiano
Efraín A. Rubio
Universidad del Valle, Cali, 499 págs.

Esta nueva obra del profesor Rubio sobre los peces colombianos del Mar de Balboa cubre a las especies de importancia comercial y se presenta como la contribución científica número uno del Centro de Investigaciones Marinas y Estuarinas de la Universidad del Valle; se halla dividida en nueve secciones, siendo la primera una Introducción (págs. 7-8) donde se dan los antecedentes y la metodología de colecta del material. Cómo utilizar este catálogo (págs. 11-28) es el nombre del segundo capítulo que explica la presentación de la información, aclara el sistema de clasificación empleado y da nociones generales sobre la anatomía de los tiburones y los peces óseos. El tercer capítulo, clave para identificar las familias (págs. 31-50), es una manera de separar las 57 familias cubiertas por el libro, mientras que la siguiente sección, claves para identificar los géneros y especies de los peces de importancia comercial (págs. 53-162), hace lo propio pero hasta el nivel específico.

La parte principal del volumen viene a continuación, Sinopsis taxonómica de las especies (págs. 165-436), pues allí se presentan datos como sinonimias, nombres vulgares, coloración, referencias bibliográficas, tallas comerciales, distribución geográfica, distribución en Colombia y notas ecológicas de las 284 especies estudiadas. Haciendo un rápido repaso se encuentra que las familias con un mayor número de formas comerciales son Carcharhinidae (entre los tiburones) y Serranidae, Carangidae, Haemulidae, Sciaenidae y Scombridae (entre los peces óseos). Y se notan algunas omisiones como la del carcharhínido *Rhizoprionodon longurio*, sin duda uno de los pequeños tiburones más explotados en nuestro

Pacífico sur, y las de las familias Muraenidae y Scorpaenidae, seguramente de mayor importancia comercial que los holocéntricos y los pomacéntricos; y algunos errores como Ophichthyidae (en lugar de Ophichthidae), *Lobotes pacificus* (en vez del sinónimo con prelación *L. surninamensis*). Gerridae (en vez de Gerreidae) y *Alutera* (en lugar de *Aluterus*). La lista sistemática de especies consideradas (439-455) es el capítulo que ordena filogenéticamente los peces presentados, pero aparecen algunas equivocaciones, como incluir la familia Ariidae con los Protacanthopterygii (es Ostariophysi), las familias Fistulariidae y Triglidae con los Beryciformes (son Syngnathiformes y Scorpaeniformes, respectivamente), y Balistidae y Monacanthidae con los Perciformes (son Tetraodontiformes). La séptima sección es el índice de nombres científicos (págs. 459-464) y la octava el índice de nombres vulgares (págs. 467-473); la bibliografía (págs. 477-483) es el último capítulo, que incluye 72 referencias sobre la ictiofauna cubierta. La obra termina con la relación de especies estudiadas, los agradecimientos y una fe de erratas.

Este aporte al conocimiento de la riqueza incalculable del Pacífico colombiano debería estimular los esfuerzos tendientes a su conocimiento y explotación racional.

ARTURO ACERO P.



Ni el primer hervor

De la costa con sabor

Margarita Cepeda Torres

Ediciones Caminante, Barranquilla, 1989, 194 págs.

Con la cocina pasa algo semejante que con la sexualidad... Las dos son asuntos cotidianos de las cuales todo el mundo sabe y puede opinar sobre ellas; pero cuando se trata de hacer libros con el fin de enseñar o informar sobre estos temas, el asunto exige especialización.

Da grima que un tema como el de "la cocina costeña" haya sido despachado tan superficialmente. Aclaremos: Un libro de cocina se convirtió en un pobre y mal tratado recetario departamental, y aquí se concentró su mayor defecto. La costa colombiana es ante todo una *región cultural* con un conjunto de manifestaciones en la vida diaria de sus pobladores, en donde la frontera territorial no tiene injerencia importante en los eventuales cambios gustativos de una receta entre un departamento y otro. La cocina costeña posee *en general* un conjunto de productos tales como: plátano, yuca, pescado, ñame y arroz, los cuales constituyen una mínima muestra de un inventario de alimentos cuya aceptación está absolutamente generalizada y sus variaciones —ora porque sea frito; ora porque sea guisado— no le otorgan a una receta el lugar preciso de su nacimiento.

No es osado afirmar, y esto lo hacemos sin ánimo de discusión regionalista, que la más rica y succulenta cocina del territorio colombiano es la cocina costeña. El libro *De la costa con sabor* tiene como único reconocimiento el ser una recopilación de recetas populares; pero desafortunadamente el acumulado de desaciertos es más contundente y merece detallarse. Vamos por partes:

1. Un libro de cocina, por sencillo que desee presentarse, exige un mínimo de estructuración y estandarización en lo referente a sus datos técni-

cos; es decir, que la presentación de las recetas debe otorgar claridad en lo concerniente a ingredientes, cantidades, tiempos de cocción, número de comensales y por sobre todo en lo referente al "paso a paso" del procedimiento para confeccionar la receta. En el libro de Margarita Cepeda Torres, esto brilla por su ausencia y el resultado da más la sensación de un libro de "cocina rápida"... escrito con gran rapidez.

2. En el afán de adjudicar unas recetas para un departamento y otras para otro, el análisis cultural de la cocina queda completamente omitido. Si bien la autora se esfuerza por hacer una presentación de tipo socio-cultural a cada departamento, los datos culinarios que refiere de mayor importancia en la caracterización de cada una de las cocinas departamentales desaparecen casi por completo. Es así como de la cocina guajira nos comenta sobre el consumo de culebra, iguana y armadillo; pero las recetas indígenas con estos animales no aparecen y el recetario guajiro se limita a cuatro preparaciones diferentes de chivo, una de conejo y otras dos preparaciones más de aletas de tiburón y camarones, respectivamente. En el caso del departamento del Magdalena, la autora advierte sobre la "despensa de peces" (sic) de la cocina samaria; sin embargo, sólo nos entrega tres recetas con sábalo; una de trucha y una de sierra; pero bocachico, mojarra, pargo y tantos más van a parar a las redes del olvido. En cuanto a las cocinas de Córdoba y Cesar, departamentos ganaderos por antonomasia, la autora destaca *acertadamente* estas dos secciones como las auténticas poseedoras de "la cocina del suero"; pero las recetas propias de la "vaquería criolla" no figuran, dando la sensación de que los platos de criadillas, riñones, hígado, lengua y tantas otras especialidades de estas cocinas, confeccionadas con las carnes magras del ganado, se "derrotan" igual a como hace éste, cuando el bajo o el monte le permiten. Al tratar la cocina del Atlántico y por ende la de Barranquilla, la autora enriquece numéricamente su inventario de recetas, y el lector desprevenido queda convencido de que